FICHA TÉCNICA

GAZPACHO ANDALUZ REFRIGERADO

SOLFRÍO

ENVASADO EN MARÍN MONTEJANO (MOCITOS)

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	09/05/2012	Creación

REDACTADO	REVISADO	APROBADO
NOMBRE : Mª Carmen Guerra FIRMA : FECHA : 09/05/12	NOMBRE : Isabel Martín FIRMA : FECHA : 09/05/12	NOMBRE : Isabel Martín FIRMA : FECHA : 09/05/12

DEFINICIÓN

Bebida fresca típica de Andalucía (España) elaborada, fundamentalmente, a partir de tomate fresco, pimiento, pepino, pan, aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez.

INGREDIENTES

Tomate, agua, pimiento, pepino, aceite de oliva virgen extra, pan, vinagre de Jerez, ajo y sal.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Líquido de color anaranjado, fluido pero con cierta viscosidad.

Extracto etéreo (% m/m)	7%
Acidez (% m/m como acético)	0.3 Mín.
Ph	4.2 Máx.
Cloruros (% m/m como cloruro sódico)	1.5 Máx.
ºBrix	4 Mín. – 8 Máx.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31ºC)	5×10^3 ufc/g Max
Enterobacterias totales	Ausencia en 25 g.
Salmonella-Shigella	Ausencia en 25 g.
Listeria	Ausencia en 25 g.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ENVASADO

El gazpacho se elabora mezclando de forma ordenada todos los ingredientes, a continuación se somete a una pasteurización suave en sistema “Multitubular de superficies rascadas”, se enfría a 4ºC y se preenvasa en contenedores alimentarios. Estos contenedores se envían en camiones refrigerados a la planta de envasado donde alimentan a una línea de envasado aséptico de brik.
El producto se pasteuriza y se enfría asépticamente, envasándose en envases Tetra Brik . Las llenadoras se alimentan de rollos de papel que se higieniza en un baño de peróxido y con los que se forma un tubo cilíndrico en un área aséptica y se introduce el producto. La máquina inyecta nitrógeno y realiza el cortado y sellado del tubo completando la formación del envase.
Una vez lleno el paquete es marcado con fecha de consumo preferente y lote mediante un sistema de inyección de tinta para después ser enviado a una taponadora (excepto el envase de 250ml, que va sin tapón) y una encajonadora.

PRESENTACIÓN

Envases de 1L en cajas de 10 unidades cada una.
Envases de 250ml en cajas de 15 unidades cada una.

TIPO DE ENVASE

Tetra prisma con estructura laminar de varias capas: Capa externa de PE / Tintas de impresión / Polipropileno orientado metalizado / Capa de laminación de Polietileno / Papel / Capa de laminación de Polietileno / Hoja de aluminio / Polímero adhesivo / Capa interna de Polietileno.

ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria de etiquetado:

- Fecha de consumo preferente
- Número de lote
- Cantidad nominal
- Ingredientes
- Tipo de producto
- Marca comercial
- Nombre y dirección del responsable en la Unión Europea.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Refrigerado entre 0º y 8ºC. Una vez abierto debe guardarse en frigorífico y ser consumido antes de 3 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado entre 0º y 8ºC.

DESTINO FINAL

Consumidores Individuales y Colectivos.

CODIFICACIÓN

Todos los envases irán marcados con el lote y la fecha de consumo preferente con día, mes y año. El lote será un número de cinco dígitos; los tres primeros corresponden al día juliano de envasado, y los dos últimos corresponden a los dos últimos dígitos del año en curso.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

3 meses.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

Proteínas	1.4 g
Hidratos de carbono	3.9 g
Grasas	7.0 g
Calorías	84 Kcal (346 KJ)

MODO DE EMPLEO

Para abrir girar el tapón en sentido contrario al giro de las agujas del reloj. Para el envase de 250ml, que no lleva tapón, despegar por la zona indicada.

INFORMACIÓN GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).
Contiene gluten.

NORMATIVA APLICABLE

R. D. 3484/2000 sobre elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
R (CE) 852/2004 relativo a higiene de los productos alimenticios.
Normativa horizontal sobre productos alimenticios.

FICHA LOGISTICA COMERCIAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		GAZPACHO ANDALUZ REFRIGERADO "SOLFRÍO" FORMATO 1L
CONTENIDO		1.000 ml
UNIDADES EN CAJA		10
PESO CAJA BRUTO		10.8 Kg
PESO CAJA NETO		10 Kg
PALETIZACIÓN (PALET 120*80)	CAJAS CAPA	14
	CAPAS PALET	5
	TOTAL CAJAS	70
	PESO (Kg) PALET	702
	ALTURA (mm)	1390
DIMENSIÓN UNIDADES (mm)	ALTO	246
	ANCHO	81
	FONDO	74
CÓDIGO EAN UNIDAD		8437002736033
CÓDIGO EAN CAJA		8437002736040
DIMENSIÓN CAJA (mm)	ALTO	250
	ANCHO	166
	FONDO	385

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		GAZPACHO ANDALUZ REFRIGERADO "SOLFRÍO" FORMATO 250ml
CONTENIDO		250ml 250g
UNIDADES EN CAJA		15
PESO CAJA BRUTO		4.1kg
PESO CAJA NETO		3.8kg
PALETIZACIÓN (PALET 120*80)	CAJAS CAPA	21
	CAPAS PALET	10
	TOTAL CAJAS	210
	PESO (Kg) PALET	909
	ALTURA (mm)	1480
DIMENSIÓN UNIDAD (mm)	ALTO	128
	ANCHO	50
	FONDO	48
CÓDIGO EAN UNIDAD (BOTE)		8437002737047
CÓDIGO EAN CAJA		8437002737054
DIMENSIÓN CAJA (mm)	ALTO	128
	ANCHO	157
	FONDO	253